

# Gérard Sallé

## Depuis 2013

- L'Orangerie - Salle à manger de l'Hôtel Particulier de la BNP PARIBAS. Place de l'opéra – Paris
  - Chef de cuisine, réceptions de Prestige, dîners de Gala.
- Semaine gastronomique à Madagascar au Café de la Gare avec Emmanuel JOB réalisation du dîner "Sous les Etoiles" à Tananarive.
- Réorganisation des cuisines de l'agence spatiale Européenne à Paris ESA, mise en place des buffets et formations des équipes.

## 2007 à fin 2013

- Club l'Affiche CANAL + CLUB VIP et salle à manger privée du PDG. Issy les Moulineaux.
  - Chef de cuisine, responsable des cocktails de prestige pour CANAL +.
  - Réalisations de grands buffets pour lancements de films et autres événements pour CANAL +.
- Chef du mois en couverture de la « revue culinaire » (2007).
- Élu vice-président de la « Mutuelle des cuisiniers de France » (2008).
- Voyage et démonstration en Roumanie à l'hôtel « Vox Maris Ressor Costinesti », mise en place d'une carte de poissons pêchés en mer noire.
- Démonstrations en Chine, Shenzhen, création de cartes et démonstration dans plusieurs établissements, premier chef français étoilé présent sur la ville de Shenzhen.
- Jocelin TOURNADRE remporte le 60ème prix Prosper Montagné 2010.

## 2003 à 2007

- Restaurant « LA MARÉE » - Paris
  - Chef de cuisine aux côtés de M. et Mme TROMPIER (1 étoile au guide Michelin).
- Préparation du déjeuner du club des cents « admission de prestige ».
- Préparation du dîner de gala de l'hôtel « Prince de Galles » avec le chef Dominique CÉCILLON (2004).
- Élu membre titulaire de « l'Académie culinaire de France » au fauteuil de Prosper Montagné.
- Participation aux émissions de télévision :
  - « Bon appétit bien sûr », avec Joël ROBUCHON (France 3) 5 émissions
  - « Escapades gourmandes » avec Jean-Luc PETIRENAUD (France 5)
  - « A vos fourchettes » avec Grégory GALIFFI (Direct 8)
  - « A vrai dire » 5 émissions (TF1)
- Mikael BEAUDIN, son second, remporte le 1er prix « Prosper Montagné ».

- Dorian WICART, chef de partie, remporte le trophée national de cuisine et de pâtisserie (2005). Il gagne la sélection Française face à un second de restaurant Pierre GAGNAIRE (2006) et arrive deuxième au « concours culinaire international » d'Equip Hôtel face à 12 pays représentés.

## 1998 à 2002

- Hôtel « VENDÔME » - Place Vendôme - Paris
  - Chef des cuisines. Ouverture et mise en place de la brigade de cuisine pour la famille MOUAWAD.
  - Organisation du diner de gala pour la remise du trophée « Prosper Montagné » à l'hôtel Intercontinental de Paris, menu réalisé avec Patrick JUMEL (meilleur ouvrier de France), son second François ADANSKY (Bocuse d'or) et Gérard SALLÉ, présence de nombreux artistes invités par Patrice LANDREIN alors directeur de l'hôtel Vendôme.
- Organisation du diner de gala pour l'année de la France à l'hôtel « Royal Mansour » Casablanca MAROC avec les chefs : Dominique CÉCILLON, Gérard BESSON, Marc MARCHAND, Jean-Pierre LEPELTIER.
- Médaille d'or de la gastronomie pour l'hôtel Vendôme (1998).
- Disciple d'ESCOFFIER (2000).
- Maître cuisinier de France promotion 1999.
- Son adjoint Cédric NAVARETTE remporte le 1er prix « Prosper Montagné » (2002).

## 1996 à 1998

- Restaurant « Le FOUQUETS » Champs-Élysées - Paris
  - Chef des cuisines de l'ensemble de la restauration.
- Réalisation de dîners de gala pour 700 personnes à l'occasion des « Césars » et des « Molières ».
- Enseignant vacataire à l'INFA (Institut de formation pour l'art culinaire).

## 1990 à 1996

- Hôtel PLAZA ATHÉNÉE - Paris
  - Chef des cuisines de l'ensemble de la restauration, 220 chambres / 70 cuisiniers.
  - Buffet de 1000 personnes pour l'ouverture du magasin « CARTIER » à l'hôtel « DÔM Hôtel » de Cologne en Allemagne.
  - Mise en place des « Chefs invités » -Chefs venus du monde entier pour réaliser quelques unes de leurs spécialités au « Relais PLAZA »
  - Organisation chaque année au mois d'août d'un festival de cuisine marocaine avec une équipe venue de l'hôtel « Royal Mansour » de Casablanca.
- Médaille d'or de la « Société des cuisiniers de France » (1994).
- Représentant de la gastronomie française au festival du « Comité Colbert » pour l'hôtel PLAZA ATHÉNÉE (New-York) et l'hôtel WESBURY (New-York).

- Nombreuses promotions internationales : Cologne, New-York, Boston, Hong-Kong, New-Delhi, Japon, Mexique, Barcelone, Maroc.
- Ouverture de l'école de cuisine en association entre la Princesse Marie-Blanche DEBROGLIE et le PLAZA ATHÉNÉE.
- Participation à l'émission « Matin bonheur » (France 2).
- Frédéric JAUNAULT remporte 2 « Vases de Sèvres » du Président de la République à Arpajon (1994) et Romorantin (1995).

## 1985 à 1990

- Hôtel LE NORMANDY - Deauville
  - Chef des cuisines, 320 chambres / 50 cuisiniers. Embauché personnellement par Lucien BARRIÈRE.
- Lancement des restaurants « La POTINIÈRE » et « LA BELLE ÉPOQUE ».
- Création et mise en place, Restaurant Biotherm Diététique Deauville.
- Lauréat du trophée du plus jeune chef de palace en France (1988).
- 15 premiers prix remportés aux concours Froid - Cuisine Artistique sous la houlette de Frédéric JAUNAULT chef d'équipe.
- Espoir de la cuisine Française par le guide CHAMPERARD (1988).
- Nombreuses manifestations culinaires pour représenter la cuisine normande avec Michel BRUNEAU, Gilles TOURNADRE, Gérard BONNEFOY.
- 1ère couverture d'un magazine « la revue culinaire » (1990).
- Passage télévision sur France 3 (Canal côte fleurie).

## 1985

- Restaurant « LEDOYEN » - avec Francis TROCELLIER (2 étoiles au guide Michelin, meilleur ouvrier de France 1976) – Paris

## 1983

- Restaurant « La grande cascade » - avec Jean SABINE (1 étoile au guide Michelin, maître cuisinier de France) – Paris

## 1980

- Hôtel « GRAY D'ALBION » - ouverture de l'établissement avec M. CRÉPIN (Maître cuisinier de France) – Paris

## 1979

- « Hôtel Bristol » - avec Jean-Paul BONIN et Émile TABOURDIAU (Meilleurs ouvrier de France 1976, 2 étoiles au guide Michelin) - Paris
- Rencontre avec Éric FRÈCHON, Gérard PASSÉDAT, Jean-Pierre BIFFI, Michel

LENTZ, André SIGNORET, Philippe JOURDAIN, Jean-Luc SANGUILLON, Éric HAUSSER, Georges LOPEZ.

- Nombreux concours dans l'équipe de Jean-Paul BONIN

## **1978**

- Restaurant « Prunier » - avec Alain MESTAS (1 étoile au guide Michelin) – Paris

## **1975**

- Restaurant « l'Hôtel de ville » - en apprentissage chez Joseph BATTEIX (ancien chef de Prunier et Lucas CARTON) - Aulnay sous Boi